11.007 Kuracia pečeň s lečom
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
kuracia pečeň	6,50	5,85	7,50	6,75	8,50	7,65	9,50	8,55
olej	0,30	0,30	0,50	0,50	0,70	0,70	0,90	0,90
múka hladká	0,20	0,20	0,25	0,25	0,30	0,30	0,35	0,35
cibuľa	1,00	0,85	1,70	1,50	1,70	1,50	2,00	1,70
soľ	0,08	0,08	0,10	0,10	0,12	0,12	0,15	0,15
lečo sterilizované b. n.	1,00	1,00	2,00	2,00	2,50	2,50	3,50	3,50
hmotnosť porcie v g	93		114		130		156	
hmotnosť mäsa v g	38		44		50		56	
hmotnosť šťavy v g	55		70		80		100	

Receptúra

Výrobný postup

Kuraciu pečeň umyjeme, odblaníme, pokrájame na rezance. Na oleji opražíme na drobno pokrájanú cibuľu, pridáme pečeň a mierne podusíme. K polomäkkej pečeni pridáme lečo a dusíme do mäkka. Šťavu zahustíme nasucho opraženou múkou zriedenou vodou a povaríme. Solíme tesne pred podávaním.
Príloha: zemiaky varené, dusená ryža.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	457	110	11,63	5,1	1,8	4,1	0,4	14,7	3,9	4,781	0,1	1,3	5,4	6,4
B	610	146	13,61	7,4	3,1	5,8	0,6	20,6	4,6	5,530	0,2	1,5	10,6	7,4
C	742	178	15,45	9,8	4,3	6,7	0,7	23,2	5,2	6,271	0,2	1,7	12,8	8,4
D	887	213	17,36	12,1	5,5	8,0	0,9	27,6	5,8	7,020	0,2	1,9	17,5	9,5